# Приготовление компотов, соков

*Кулинария* - 1

**Илья Мельников**

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Опытные домохозяйки знают, что в кулинарии мелочей не бывает. Малейшее отступление от технологии и рецептуры может изменить или испортить вкусовые качества и питательную ценность даже таких простейших напитков, как компоты и соки. В книге рассказыыается о способах приготовления компотов и соков из яблок, сливы, вишни, черешни, груш, клубники, крыжовника, алычи, черной смородины, рябины и томатов. Особое внимание в каждом случае уделяется технике консервирования готового продукта для длительного хранения.


- Илья Мельников
  - Компоты
    - Компот из яблок
    - Компот из яблок с горячей заливкой
    - Компот яблочно-черносмородиновый
    - Компот из груш
    - Компот из слив
    - Компот из алычи
    - Компот из вишни
    - Компот из черешни
    - Компот из клубники
    - Компот из крыжовника
  - Приготовление соков
    - Сок из вишни
    - Сок из вишни подслащенный
    - Сок из крыжовника
    - Сок из яблок (1 вариант)
    - Сок из яблок с мякотью (2 вариант)
    - Сок из малины
    - Сок из черной смородины
    - Сок из черной смородины с мякотью
    - Сок из черной смородины подслащенный
    - Сок томатный
    - Сок из рябины

# Илья Мельников
# Приготовление компотов, соков

# Компоты

# Компот из яблок

Лучшие компоты получаются из кислых или кислосладких яблок осенних и зимних сортов. Для приготовления компота нужно отобрать яблоки без пятен, помятостей, червоточин, тщательно их вымыть, отсортировать, очистить от кожицы, удалить серцевину, порезать на половинки, четвертинки или дольки в зависимости от величины яблок. Мелкие яблоки консервировать целыми, вырезав сердцевину. Можно приготовить компот и из неочищенных яблок, если у них тонкая кожица. Для того, чтобы нарезанные яблоки не потемнели на воздухе, их нужно опустить в холодную воду или в двухпроцентный раствор соли (на 1 л воды взять 20 г соли) на 30 минут. Заливать яблоки большим количеством воды нецелесообразно. Они намокают и теряют полезные питательные вещества. Перед тем, как яблоки уложить в банки их нужно вынуть из соленой воды и промыть. Затем яблоки бланшируют в воде, нагретой до 90 градусов 7 минут и охлаждают в холодной воде. После охлаждения пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (85 градусов) 35% концентрации.

*Приготовление сиропа.* На 1 л сиропа нужно взять 750 г воды и 400 г сахара. Для банки емкостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. По желанию концентрацию сиропа можно уменьшить или просто залить уложенные яблоки горячей водой без сахара, оставшейся после бланширования. В банку наливают столько сиропа, чтобы уровень его был выше уложенных плодов и не превышал 40% от общего веса компота. Заполненные банки накрыть прокипяченными крышками из лакированной жести и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации. Время стерилизации для полулитровых банок 20 минут, литровых – 25 минут, двухлитровых – 35 минут, трехлитровых – 40 минут. При этом нужно учесть степень зрелости яблок и форму их консервирования (нарезанные или целые). После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Компот из яблок с горячей заливкой

Компот из яблок можно приготовить и без стерилизации, методом горячей заливки. В этом случае яблоки нужно пробланшировать в сиропе, а затем переложить в горячие простерилизованные банки. Сироп, в котором проводилось бланширование, довести до кипения, залить в банки и сразу же укупорить. При этом методе сироп должен иметь более высокую концентрацию.

# Компот яблочно-черносмородиновый

Продукты: на 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: яблок 2,8 кг, смородины 1,1 кг, сахара 700 г.

Для приготовления компота необходимо вымыть яблоки и смородину. Яблоки нарезать на четвертинки. Подготовленные яблоки и смородину вперемежку плотно уложить в банки и залить горячим (85 градусов) сахарным сиропом 40% концентрации.

*Приготовление сиропа 40%-ной концентрации.* Для приготовления сиропа 40%-ной концентрации необходимо на 1 л сиропа взять 700 г воды и 480 г сахара. На 1 банку емкостью 0,5 л необходимо 180 г сиропа. Сахар с водой прокипятить до полного растворения сахара и профильтровать через марлю, затем вновь довести до кипения. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками из лакированной жести и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Компот из груш

Для приготовления компота нужны груши с плотной и сочной мякотью. Зрелые груши непригодны для компота, потому что их мякоть быстро и сильно размягчается. Для компота груши собирают за 10 дней до съемной зрелости. В зависимости от размера груши можно консервировать целыми, половинками или четвертинками. Нежные груши, если на кожице нет пятен, можно консервировать с кожицей. Твердые, неперезрелые груши, крупные или среднего размера, нужно промыть в холодной воде и срезать плодоножки. Чтобы очищенные и нарезанные груши не потемнели на воздухе, их сразу погружают в воду или в 0,1%-ный раствор лимонной кислоты (1 г лимонной кислоты на 1 л воды), но не более чем на 30 минут. Груши с жесткой мякотью пробланшировать, погружая в кипящую воду на 10 минут в корзине или марлевом мешке. В воду для бланширования добавить лимонную кислоту (1 г на 1 л воды). После бланширования груши охладить, плотно уложить в банки узкими концами к центру для придания красивого вида и залить горячим сахарным сиропом 35%-ной концентрации. Для приготовления 1 л сиропа 35%-ной концентрации необходимо 650 г воды и 350 г сахара. Смесь воды с сахаром прокипятить 10 минут, профильтровать и вновь довести до кипения. Сироп лучше приготовить на воде, в которой бланшировались груши. Залитые сиропом банки поместить в кастрюлю с подогретой водой (75 градусов) для стерилизации. Банки должны быть накрыты прокипяченными лакированными крышками. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут, 2 л – 25 минут, 3 л – 45 минут.

# Компот из слив

Для приготовления компотов используют крупные и мелкие зрелые сливы различных сортов и алычу. Отобранные сливы нужно отсортировать по степени зрелости и размеру: крупные, средние, мелкие. Отобранные сливы вымыть в холодной воде. Средние и мелкие консервировать целыми, крупные – половинками. Для этого их разрезают вдоль по бороздке и удаляют косточку. Крупные и средние сливы нужно наколоть булавкой, чтобы при бланшировании и стерилизации у них не потрескалась и не отстала от мякоти кожица. Попадая в сироп, она ухудшает внешний вид плодов и сиропа. Подготовленные сливы нужно пробланшировать 5 минут. Температура воды 85 градусов. После бланширования уложить сливы в банки и залить горячим сахарным сиропом. Температура сиропа 70 градусов.

*Приготовление сиропа.* Сироп приготовить из расчета на 1 кг подготовленных слив. Концентрация сиропа зависит от сорта слив. Для более кислых слив – 40%, для сладких – 30%, для алычи – 60%. Для сорта «Венгерка» на 790 г воды взять 340 г сахара, для сорта «Мирабель» и других сортов – на 660 г воды 540 г сахара. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут, 3 л – 35 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить. Для банок 0,5 л необходимо 185 г сиропа, 1 л – 345 г.

# Компот из алычи

Для приготовления компота алычу нужно отсортировать, отложить зеленые, перезрелые и поврежденнык плоды, оторвав плодоножки и тщательно промыть холодной водой. Подготовленные плоды нужно наколоть булавкой, чтобы при бланшировании и стерилизации у них не потрескалась и не отстала от мякоти кожица. Попадая в сироп, она ухудшает внешний вид плодов и сиропа. Затем сливы 5 минут бланшируют. Температура воды 80 градусов. После бланширования алычу уложить в банки и залить горячим сахарным сиропом (температура 60 градусов) 65%-ной концентрации (на 1 кг алычи 650 г сахара и 350 г воды). Для банки 0,5 л нужно 200 г сиропа. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 5 минут, 1 л – 10 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Компот из вишни

Для приготовления компота нужно собрать зрелые вишни с плодоножками. Хранить ее можно не более 3-х часов в холодной воде или в холодильнике, погребе. Перед консервированием плодоножки отрывают, но осторожно, так, чтобы не повредить вишню, и делают сортировку. Для того, чтобы качество компота было хорошим, обычно не смешивают в одной банке вишни разной зрелости, размера и сорта. Вишню перебрать, промыть в холодной воде, дать ей стечь и плоды плотно уложить в чистые сухие банки, время от времени их встряхивая. Плотно укладывать вишню необходимо потому, что во время стерилизации она выделяет до 15% сока, уменьшается в весе и всплывает на поверхность, оставляя внизу сироп без плодов. Наполненные банки или бутылки медленно заливают горячим (85 градусов) сахарным сиропом 60%-ной концентрации. Для приготовления сиропа на 1 кг вишни взять 600 г сахара и 400 г воды. Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации в кипящей воде. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут, 2 л – 25 минут, 3 л – 40 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить. Банки емкостью 3 л можно не переворачивать.

Таким же образом можно приготовить компот из вишен без косточек. Банки с компотом можно герметически укупоривать полиэтиленовыми крышками. Ими можно укупоривать банки до стерилизации, так как они эластичны и при сильном давлении во время стерилизации пропускают часть воздуха из банки, крышки не срываются. Такие крышки можно использовать боле 4-х раз. Перед укупоркой герметическую полиэтиленовую крышку надо нагреть в горячей воде и тотчас надеть на горлышко банки. Для того, чтобы банку открыть, крышку также прогревают горячей водой.

# Компот из черешни

Для приготовления компота черешню нужно перебрать, хорошо промыть холодной водой, уложить в чистые сухие банки и залить сахарным сиропом, температура которого не выше 60 градусов. Концентрация сиропа 35%. Для приготовления сиропа на 650 г воды нужно взять 350 г сахара. На 1 банку емкостью 0,5 л необходимо приготовить 150 г сиропа. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л – 20 минут, 1 л – 30 минут, 2 л – 35 минут, 3 л – 45 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Компот из клубники

Для приготовления компота лучше брать ягоды среднего размера, потому что крупные плохо выдерживают нагревание и часто разваривaются. Отобранную клубнику нужно очистить от посторонних примесей, промыть при слабом напоре проточной холодной водой или поместить в дуршлаг, сито и промыть несколькими погружениями в посуду с холодной водой. Дать воде стечь и ягоду почистить. Подготовленную клубнику поместить в эмалированный таз и залить сахарным сиропом 65%-ной концентрации. Для приготовления 1 л такого сиропа необходимо 860 г сахара и 460 г воды. На 1 кг ягод требуется 600 г сиропа. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды и добавить сахар. Смесь сахара и воды довести до кипения, до полного растворения сахара, постоянно помешивая и профильтровать через несколько слоев марли. Профильтрованный сироп нагреть до 60 градусов, залить им и выдержать 4 часа. За время выдержки часть сиропа впитается в ягоды, а часть сока из ягод перейдет в сироп, ягоды уменьшатся в объеме, уплотнятся и меньше разварятся. После выдержки ягоды извлечь из сиропа и плотно уложить в подготовленные банки. Наполненные банки залить горячим (70 градусов) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 10 минут при температуре кипения сиропа 105 градусов. В банку 0,5 л помещают 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 85 градусах для банок 0,5 л – 12 минут, 1 л – 15 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Компот из крыжовника

Для приготовления компота необходимо подготовленные ягоды крыжовника слегка наколоть в нескольких местах, поместить в эмалированный таз или кастрюлю и залить горячим (80 градусов) сиропом 60%-ной концентрации (на 1 кг крыжовника взять 600 г сахара, 400 г воды). Залитые сиропом ягоды поставить на огонь и прокипятить 5 минут. Затем ягоды осторожно откинуть на дуршлаг, а если они были в кастрюле, то кастрюлю накрыть крышкой, оставить небольшую щель, и слить сироп, придерживая ягоды крышкой. Крыжовник плотно уложить в подготовленные банки и залить горячим сиропом. Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать при температуре 100 градусов. Время стерилизации для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупорить и охладить.

# Приготовление соков

# Сок из вишни

Из отобранной и промытой вишни удалить косточки, пропустить через мясорубку и отжать под прессом. Полученный после прессования сок слить в эмалированную кастрюлю и дать ему отстояться 3 часа. После отстаивания сок профильтровать через фланель или 3 слоя марли. Осветленный сок нагреть до 95 градусов и разлить в горячие банки доверху. Наполненные банки укупорить лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком и медленно охладить. Оставшиеся после прессования выжимки поместить в эмалированную кастрюлю и на каждый килограмм выжимок добавить 100 г воды, тщательно перемешать, поставить кастрюлю на огонь, нагреть до 75 градусов и оставить для выстаивания на 3 часа. После отстаивания выжимки еще раз прессуют, получая вторичный сок.

# Сок из вишни подслащенный

Сок, полученный прессованием, очень кислый. Для того, чтобы улучшить вкус натуральный сок вишни нужно разбавить сахарным сиропом 20%-ной концентрации (на 1 л сиропа 860 г воды и 220 г сахара). Для того, чтобы получить 1 л сладкого сока, смешивают 600 г сока и 400 г сахарного сиропа. Сахарный сироп можно приготовить на соке, полученном при прессовании выжимок. Разбавленный сиропом сок подогреть в эмалированной кастрюле до 92 градусов и горячим разлить в подогретые сухие банки, герметически укупорить их лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

# Сок из крыжовника

Подготовленные ягоды крыжовника пропустить через мясорубку с решеткой диаметром 7 мм, затем поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду из расчета 100 г на 1 кг ягод, поставить на слабый огонь, подогреть до 70 градусов и выдержать при этой температуре 25 минут. После выдержки массу отжать под прессом и полученный сок отстоять 2 часа. Затем сок профильтровать через марлю, слить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь, нагреть до 95 градусов и разлить в горячие сухие банки. Заполненные банки герметически укупорить прокипяченными лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить. К оставшимся после прессования выжимкам добавить воду из расчета 100 г на 1 кг выжимок, поместить эту массу в эмалированную кастрюлю, нагреть до 70 градусов и выдержать 4 часа. После выстаивания выжимки вторично отжать под прессом и полученный сок после фильтрования смешать с соком, который был получен при первом прессовании. Можно из него приготовить компот или кисель.

# Сок из яблок (1 вариант)

Яблочный сок рекомендуется готовить из кисло-сладких сортов яблок. Для приготовления сока необходимо яблоки тщательно промыть, разрезать на дольки, очистить от кожицы и семенной камеры и пропустить через мясорубку с решеткой с диаметром отверстий 6 мм. Полученную массу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду (120 г на 1 кг ягод), поставить на огонь и подогреть до 70 градусов. При этой температуре надо выдержать 20 минут. После выдержки яблоки отжимают под прессом. Полученный после прессования сок поместить в эмалированную кастрюлю, дать остояться 2 часа и профильтровать. Профильтрованный сок нагреть до 95 градусов и разлить в сухие подогретые банки доверху. Наполненные банки герметически укупорить прокипяченными лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить. К оставшимся после прессования выжимкам добавить воду из расчета 100 г на 1 кг выжимок, хорошо перемешать, поместить эту массу в эмалированную кастрюлю, нагреть до 70 градусов и выдержать 4 часа. После выстаивания выжимки вторично отжать под прессом. Полученный сок можно использовать для приготовления сиропа при варке компотов, варенья и джемов.

# Сок из яблок с мякотью (2 вариант)

Яблочный сок с мякотью приготавливают следующим образом. Яблоки вымыть, разрезать на дольки, очистить от кожицы и семечек и поместить в эмалированнную кастрюлю. Налить воды из расчета 0,5 л на 1 кг яблок и кипятить 15 минут. Разварившиеся яблоки дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченную массу добавить 0,5 л сахарного сиропа (200 г сахара на 1 стакан воды), нагреть на слабом огне до кипения, постоянно помешивать и прокипятить 5 минут. Затем кастрюлю снять с огня и массу два раза протереть через мелкое сито, снова подогреть до кипения и в горячем виде разлить в подготовленные банки. Наполненные банки герметически укупорить прокипяченными лакированными крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить. Такой сок можно консервировать и без сахара.

# Сок из малины

Для получения сока необходимо свежие ягоды перебрать, отбросить недозрелые, удалить чашелистики и плодоножки. Если малина поражена личинками малинового жучка (белыми мелкими червячками), то для их удаления ягоды помещают в таз и заливают на 10 минут 1%-ным раствором соли (10 г соли на 1л воды). Всплывшие личинки удалить ложкой. Ягоды после выдержки в соленом растворе дважды промыть холодной чистой водой или поместить в дуршлаг и трижды погрузить в чистую воду. Подготовленные ягоды (в целом или измельченном виде) раздавить пестиком либо пропустить через мясорубку, поместить в эмалированную кастрюлю с водой (100 г воды на 1 кг ягод), поставить на огонь, нагреть содержимое до температуры 75 градусов и при этой температуре выдержать 20 минут. После этого массу отжать под прессом. Полученный сок профильтровать и в эмалированной кастрюле поставить на огонь, нагреть до 95 градусов и при этой температуре разлить. Наполненные банки герметически укупорить крышками, перевернуть вниз горлышком и накрыть плотной тканью для самостерилизации.

# Сок из черной смородины

Для приготовления сока необходимо смородину перебрать, ножницами обрезать остатки чашелистиков, тщательно промыть и дать воде стечь. Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченную смородину поместить в эмалированную кастрюлю с водой (120 г воды на 1 кг ягод), поставить на огонь, подогреть до 70 градусов и при этой температуре выдержать 20 минут. После этого ягоды отжать под прессом. Сок, полученный после прессования, поместить в эмалированную кастрюлю, дать отстояться 2 часа, а затем профильтровать. Профильтрованный сок нагреть до 95 градусов и разлить в сухие подогретые банки доверху. Наполненные банки герметически укупорить крышками, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить. Выжимки, которые остались после отжатия сока, можно использовать следующим образом. Их необходимо поместить в эмалированную кастрюлю, залить водой из расчета 100 г на 1 кг выжимок, хорошо перемешать, нагреть до 70 градусов и в таком виде оставить на 4 часа. После выдержки отходы повторно отжать под прессом. Полученный сок можно использовать для приготовления сиропа при варке компотов, варенья и джемов.

# Сок из черной смородины с мякотью

Для приготовления сока с мякотью ягоды необходимо перебрать, промыть, поместить в эмалированную кастрюлю, влить по одному стакану воды на 1 кг ягод и нагреть при постоянном помешивании до 65 градусов. Теплые ягоды протереть через сито. В полученный густой сок добавить 40%-ный сахарный сироп по вкусу, нагреть до кипения, прокипятить 3 минуты и консервировать способом горячего разлива.

# Сок из черной смородины подслащенный

Отстоявшийся и профильтрованный сок, полученный после прессования, налить в эмалированную кастрюлю, добавить к нему сахар из расчета 210 г на 1 сока, поместить кастрюлю на огонь и нагреть массу до 75 градусов, помешивая до полного растворения сахара. После нагревания сок вторично профильтровать, налить в чистую эмалированную кастрюлю, нагреть до 85 градусов и сразу разлить в чистые подогретые банки, герметически укупорить и поставить в емкость с водой, нагретой до 85 градусов для пастеризации. Время пастеризации при 85 градусах для банок 0,5 л – 20 минут. Укупорка банок до пастеризации не должна вызывать опасений, так как разлив и пастеризация проводятся при одной температуре. При получении сока в паровой скороварке сахар необходимо добавить непосредственно в скороварку, послойно пересыпая им ягоды. Получается готовый сладкий сок так же, как при получении натурального сока. Натуральные и сладкие соки из белой и красной смородины получают так же, как и соки из черной смородины.

# Сок томатный

Продукты: на 1 л томатного сока необходимо 1,2 кг томатов.

Чтобы получить томатный сок ярко-красного цвета с приятным вкусом, необходимо отобрать томаты равномерной окраски, с плотной сочной мякотью и тонкой кожицей. Их промывают два раза и дают воде стечь. Затем промытые томаты необходимо разрезать ножом из нержавеющей стали на половинки и вырезать место прикрепления плодоножки, потом нарезать на четвертинки и пропустить через мясорубку. Измельченные томаты поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 95 градусов (почти до кипения) и горячими протереть через сито два раза для того, чтобы сок получился однородной консистенции. Протертую массу поместить в другую чистую эмалированную кастрюлю, поставить на огонь и прокипятить 5 минут до прекращения выделения пены. Кипящий уваренный сок разлить в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрыть банки прокипяченными крышками и простерилизовать. Время стерилизации банок 0,5 л – 20 минут, 1 л – 30 минут. Банки емкостью 3 л не стерилизуют. Потери витамина С в соке тем больше, чем выше температура, при которой он хранится, и чем больше останется в банке воздуха. Для повышения содержания витамина С в томатном соке в него рекомендуется добавлять 20% (по массе) пюре из красного сладкого перца.

# Сок из рябины

Для приготовления сока отобранную рябину необходимо промыть холодной водой, поместить в эмалированный таз и залить холодной водой так, чтобы она только покрывала ягоды. Таз поставить на слабый огонь и кипятить час до полного размягчения ягод. Во время кипения по мере размягчения ягод их можно раздавливать тыльной стороной ложки. Затем ягоды откидывают на дуршлаг, установленный на эмалированную кастрюлю и устланый марлей сложенной вдвое. Оставшиеся после стекания сока ягоды отжать через марлю. Полученный сок профильтровать, поставить на огонь, довести до кипения и добавить в него сахар из расчета 200 г на 1 л сока. После полного растворения сахара горячий сок разлить в горячие сухие банки, герметически укупорить их, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить.

Для приготовления натурального сока (без сахара), после фильтрования его необходимо нагреть до 85 градусов, вылить в сухие горячие банки, накрыть их крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 85 градусов для пастеризации. Время пастеризации при температуре 85 градусов для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. После получения сока остается много выжимок, которые используют для приготовления джема. Выжимки поместить в эмалированный таз, добавить воду (100 г на 1 кг выжимок), перемешать, поставить на огонь, нагреть смесь до кипения, добавить сахар из расчета 1 кг на 1 кг выжимок. Смесь необходимо непрерывно помешивать. Смесь уваривать до готовности, разложить в горячем состоянии в банки, герметически укупорить и охладить. Готовность определяется следующим способом. Если от уваренной пробы не отделяется сахарный сироп, джем готов для расфасовки.